

madklubben derhjemme

Weekendpakke d. 26.-27. februar

FORRET

Tilberedning: 10 minutter

Cremet blomkålssuppe med rimmet kammusling, syltet blomkål og estragonolie (*laktose, skaldyr*)

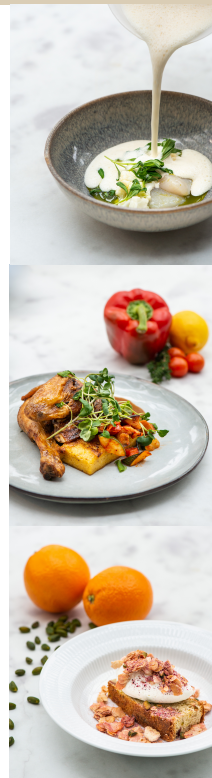
HOVEDRET

Tilberedning: 20 minutter + anretning

Confiteret kylling med trøffelpolenta, ratatouille, brøndkarse og timiansky med citron (*hvidløg, laktose*)

DESSERT - hvis du har tilvalgt denne

Italiensk pistacie- og appelsinkage med rørt mascarpone og kandiserede mandelcrumble (*laktose, gluten, æg, nødder*)



Tilberedning og anretning

FORRET

Tip: tag gerne blomkålen ud af køleskabet 30 minutter før serveringen, for at temperere dem

- 1: Kog suppen op
- 2: Anret kammuslingen og blomkålene i bunden af en dyb tallerken med estragonolien og urter
- 3: Pisk suppen skummende med piskeris eller stavblender
- 4: Hæld suppen op og server varm
- 5: Tag kyllingen til hovedretten ud af køleskabet, så når den at temperere, mens forretten nydes

HOVEDRET

- 1: Steg den halve kylling i ovnen ved 225 grader i 15 minutter og krydr med salt og peber
- 2: Steg polentaen på panden i 2-3 minutter på hver side
- 3: Varm ratatouillen igennem i en gryde i 3-4 minutter eller varm den i mikroovnen i 2-3 minutter
- 4: Varm skysaucen i en kasserolle i 2 minutter
- 5: Del kyllingen i 4 stykker. Del brystet på midten til 2 stykker og del låret i 2 stykker
- 6: Anret polentaen til venstre fra midten og anret ratatouillen ovenpå
- 7: Anret 1 bryststykke og 1 lårstykke til højre for polentaen og hæld saucen over kyllingen og top med brøndkarse

DESSERT

- 1: Anret kagen på en tallerken
- 2: Form et æg af den rørte mascarponecreme og drys den kandiserede mandelcrumble over

Velbekomme!